

« » 2018 p.

**ОДЕСА – 2018 р.**

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ВИНОГРАДНИХ ВИН.....</b>	<b>5</b>
1.1. Характеристика ринку вина в Україні.....	5
1.2. Хімічний склад, харчова та біологічна цінність виноградних вин.....	8
1.3. Загальна характеристика вина та виноматеріалів.....	17
1.4. Загальна технологія виробництва вина.....	24
Висновки до Розділу 1.....	28
<b>РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ, МЕТОДИ ТА УМОВИ ПРОВЕДЕННЯ ДОСЛІДЖЕНЬ.....</b>	<b>29</b>
2.1. Класифікація, асортимент виноградних вин.....	29
2.2. Вимоги нормативної документації до якості столових виноградних вин...	32
2.3. Об'єкти та методи проведення дослідження.....	38
Висновки до Розділу 2.....	48
<b>РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИНОГРАДНИХ ВИН.....</b>	<b>50</b>
3.1. Вибір об'єктів дослідження.....	50
3.2. Оцінка органолептичних показників якості виноградних столових вин....	52
3.2. Результати досліджень столових вин за фізико-хімічними показниками...	54
Висновки до Розділу 3.....	55
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>57</b>
<b>СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>59</b>

## ВСТУП

Вигідне географічне розташування України та помірний клімат сприяють розвитку виноробства і вирощування найрізноманітніших сортів винограду. Однак попри це та давні традиції, виноробство в Україні досі має нереалізований потенціал.

Виноградним вином називається напій, отриманий в результаті спиртового бродіння виноградного суслу (відпресований сік винограду) або мезги (роздроблених ягід винограду). В залежності від місця виробництва, клімату, ґрунту, властивостей виноградної лози, типу вина хімічний склад виноградних вин відрізняється, але всі вина містять воду, вуглеводи (глюкозу, фруктозу, сахарозу), органічні кислоти (винну, яблучну, лимонну), спирти, альдегіди, складні ефіри та ацеталі, дубильні, барвні, азотисті, мінеральні речовини (майже всі елементи періодичної системи); вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С, фолієву кислоту, іонозит та інші біологічно-активні речовини. В вині міститься також комплекс поліфенольних речовин (рутин, кварцетин, антоціани). Усі ці складові роблять виноградне вино складним, поживним і біологічно цінним продуктом, корисним доповненням до звичайного харчування.

Сьогодні алкогольний ринок переживає складний період. Невідповідна акцизна політика та низька купівельна спроможність населення не створюють позитивних перспектив розвитку ринку виноробної продукції. Винороби скаржаться на забюрократизовану процедуру отримання ліцензій, проблеми із землею, відсутність допомоги з боку держави і тиск з боку місцевої влади.

**Метою** роботи є проведення товарознавчих досліджень асортименту та якості столових виноградних вин.

Для досягнення даної мети необхідно було розв'язати наступні **завдання**:

- провести дослідження ринку вина в Україні;

- встановити хімічний склад, харчову і біологічну цінність виноградних вин;
- дослідити класифікацію вин за групами та типами;
- провести товарознавчі дослідження столових виноградних вин за відповідністю маркування, органолептичними та фізико-хімічними властивостями.

**Об’єкт досліджень** – зразки столових червоних вин винограду сорту Каберне Совіньон.

**Предмет досліджень** – органолептичні і фізико-хімічні показники якості столових червоних вин.

Обсяг та структура роботи: випускна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку літератури із 56 використаних джерел. Загальний обсяг роботи становить 64 сторінок. Робота містить 15 таблиць.

## ВИСНОВКИ

1. Проведено дослідження ринку вина в Україні. Встановлено зміну структури виробництва вина різних видів, що пов'язано із підвищенням акцизів. Зазначено зміни в структурі українського експорту виноградного вина в Китай та країни ЄС та збільшення на 41,1% імпорту виноградних вин.

2. На основі вивчення літературних джерел встановлено хімічний склад, харчову та біологічну цінність виноградних вин, екстрактивні речовини яких складаються із 75-80% води, 15-25% вуглеводів, 0,6-0,8% органічних кислот, 0,4-0,5% мінеральних речовин, 0,1-0,15 % азотистих речовин.

3. Досліджено класифікацію виноградних вин за групами та типами залежно від технології виробництва – столові сухі, напівсухі, напівсолодкі; столові спеціального типу: криплені – міцні і десертні; міцні – херес, мадера, портвейн, марсала; десертні – мускатель, токай, мускат, малага, кагор.

4. Проведено дослідження зразків вина виноградного столового ординарного сухого червоного «Каберне» вітчизняних виробників ТМ «Золота амфора», ТМ «Коблево», ТМ «ШАБО» та ТМ «Французський бульвар». Встановлено, що всі вітчизняні виробники вина виконують вимоги нормативної документації щодо правил маркування.

5. Проведено дослідження виноградних вин за органолептичними показниками. Як свідчать дані дослідження, всі зразки вина характеризуються високими органолептичними властивостями, які є характерними для столового сухого червоного вина, виготовленого із винограду сорту Каберне Совиньон. найбільшу кількість балів (9,6) мають вина ТМ «ШАБО» та ТМ «Французський бульвар». Невисоку оцінку отримали Каберне Совіньйон ТМ «Золота амфора» та ТМ «Коблево» – 7,5 та 7,4 бали відповідно.

6. Встановлено, що всі досліджувані зразки натуральних виноградних вин за фізико-хімічними показниками відповідають нормам ДСТУ 4806:2007

«Вина. Загальні технічні умови» та інформації, що вказана на маркуванні (за об'ємною часткою етилового спирту). Показник титрованої кислотності в перерахунку на винну кислоту для всіх зразків вин знаходиться в межах 5,45-6,2 г/дм<sup>3</sup>, що відповідає вимогам стандарту.

## СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ТОП-прибуткових виробників вина в Україні  
<https://agroreview.com/ua/news/top-prybylnyh-proyzvodytelej-vjna-v-ukraine>.
2. Україна майже вдвічі наростила експорт вина в країни ЄС  
[http://zik.ua/news/2017/11/03/ukraina\\_mayzhe\\_vdvichi\\_narostyla\\_export\\_vyna\\_v\\_krainy\\_yes\\_11987133](http://zik.ua/news/2017/11/03/ukraina_mayzhe_vdvichi_narostyla_export_vyna_v_krainy_yes_11987133).
3. Рейтинг 25 крупнейших алкогольных компаний Украины  
[Landlord.ua/reiting-25-krupneyshin-alkogolnih-kompaniy-ukraini/](http://Landlord.ua/reiting-25-krupneyshin-alkogolnih-kompaniy-ukraini/)
4. Обзор рынка вина в Украине от инвестиционного портала Inventure  
 [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
[https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor\\_rynka\\_vina\\_ukrainy](https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor_rynka_vina_ukrainy).
5. Экономические проблемы виноградарства и виноделия: монографія /  
 под. ред. Б.В. Буркинського. – Одеса: НАН, 2007. – 216 с.
6. Білоус, І.В. Сучасний стан сировинної бази виноградарсько-  
 виноробного під комплексу України / І.В. Білоус // Вісник аграрної науки  
 Причорномор'я. Економічні науки. Сільськогосподарські науки. – Миколаїв:  
 МДАУ, 2013. – Вип. 3(46). – Т.1. – С. 94-101.
7. Каламан, О.Б. Удосконалення регулювання ринку продукції  
 виноградарства / О.Б. Каламан // Економіка харчової промисловості: щоквартал.  
 наук. жур. – 2014. - № 23.- С.9-14.
8. Прохорчук, С.В. Перспективи розвитку виноградарства і виноробства  
 України в умовах економічної кризи / С.В. Прохорчук // Бізнес-навігатор: наук.-  
 вироб. Жур. – 2010 . - № 1. – С. 5-8.
9. Українське виноградарство і виноробство: новий етап розвитку //  
 Виноград. – 2014. – № 21. – С. 10-15.
10. Вина. Загальні технічні вимоги: ДСТУ 4806:2007. – [Чинний від 2008-  
 07-01] . – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 18 с.

11. Валуйко Г. Г., Домарецкий В. А. Загоруйко В. А. Технология вина. – К. : Центр учебной литературы, 2003. – 604 с.
12. Валуйко, Г.Г. Технология виноградных вин / Г.Г. Валуйко. – Симферополь: Таврида, 2001. – 624 с.
13. Щедров, В.А. Виноделие от А до Я / В.А. Щедров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. – 283 с.
14. Агеева Н. М., Маркосов В. А., Неборский Р. А., Гублий Р. В. Антирадикальное действие красных вин // Виноделие и виноградарство. – 2009. - № 3. – С. 24-25.
15. Основы виноделия : учеб. пособие для СПО / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта, В. Т. Косюра. – 2-е изд., испр. И доп. – М. : Издательство Юрайт, 2018. – 422 с.
16. Горюшкіна Т. Б., С. В. Дзядевич. Виноградні вина. Хімічний склад та методи визначення // Біотехнологія, Т. 1, № 2. – 2008. – С. 24-38.
17. Несміянова М. В., Артюх Т. М. Оцінка відповідності виноградних вин в Україні // Науковий вісник Ужгородського національного університету. – 2016. – Випуск 7, частина 2. – С. 133-137.
18. , В.Т. Технологічна роль полісахаридів при переробці винограду / В.І. Зінченко // Виноград. Вино: науч.-попул. Жур. – 2007. – № 6. – С. 21-23.
19. Техно-хімічний контроль виноробства / В.В. Загоруйко, В.А. Гержикова, О.В. Остроухова, Н.О. Анікіна // Харчова і переробна промисловість. – 2009. - № 6. – С. 29-30.
20. Зверяков М. І. Пізнавальний потенціал політичної економії [Текст] / М. І. Зверяков // Економічна теорія . – 2012. – № 3. – С. 5–14.
21. Авласенко О.А. Сучасні тенденції розвитку виноробства в Україні і її регіонах [Електронний ресурс] / О.А. Авласенко // Ефективна економіка. – 2014. – № 6. – Режим доступу: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3128>.
22. Люманова, А.Р. Формирование факторов стратегии развития виноградарско-винодельческих предприятий / А.Р. Люманова // Наукові праці Південного філіалу «Кримський агротехнологічний університет» Національного



аграрного університету. Економічні науки. – Сімферополь: КАТУ НАУ. – 2008. – Вип. 115. – С. 113-118.

23. Гулієв Ш. Р. Третій шлях розвитку українського виноробства / Ш.Р. Гулієв // Харчова наука і технологія: наук.-виробн. жур. – 2009. - № 3(8). – С. 5-7.

24. Иванченко, В.И. Состояние виноградарства и повышение эффективности для производства конкурентной винодельческой продукции / В.И. Иванченко, И.Г. Матчина // «Магарах». Виноградарство и виноделие: науч.-производ. жур. – 2012. - № 13. – С.51-53.

25. Зверяков М. І. Формування системи індикаторів фінансової стійкості банківської системи [Текст] / М. І. Зверякова, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2012. - № 4. – С. 3 – 12.

24. Чурсина О. А. Характеристика комплексов биополимеров вин различных типов / О. А. Чурсина // Виноградарство и виноделие : сб. науч. Тр. НИВиВ «Магарах». – Ялта, 2009. – Т. XXXIX. – С. 67-70.

25. Механизмы образования биополимеров в виноградных винах / Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, М. Г. Марковский // Научные труды СКЗНИИСиВ. – Том7. – 2015. – С. 209-215.

26. Методы технохимического контроля в виноделии / Под ред.. д-ра техн.. наук В. Г. Гержиковой. – Симферополь: Таврида, 2002. – 258 с.

27. Баланова П. Е., Смотраева И. В. Промышленное производство вина. Ч. 2: Учеб. Пособие. – СПб. : Университет ИТМО, 2016. – 82 с.

28. Виноградные вина, проблемы оценки их качества и региональной принадлежности / Ю. Ф. Якуба, А. А. Каунова, З. А. Темердашев, В. О. Титаренко, А. А. Халафян // Аналитика и контроль. – 2014. – Т. 18. - № 4. – С.344-372.

29. Про виноград та виноградне вино: Закон України від 16.06.2005 № 2662-IV // Офіційний вісник України. – 2005. - № 29. – 11 с.

30. Зверяков М. І. Банківський капітал: вимоги Базеля III / М. І. Зверяков, В. В. Коваленко // Фінанси України. – 2011. – № 6. – С. 13-23.

31. Шольц-Куликов, Е.П. Винодельческое право мира в XX столетии / Е.П. Шольц-Куликов // Виноград. – 2009. - № 6. – С. 59-63. Павлова, О.С.

Актуальні проблеми розвитку виноградарства та виноробства / О.С. Павлова // Економіка харчової промисловості: що кварт. наук. жур. – 2011. - № 16. – С. 27-30.

31. Авідзба, А.М. Наукове забезпечення виноробної галузі України / А.М. Авідзба // Вісник аграрної науки: наук.-теор. Жур. УААН. – 2006. - № 12. – С. 48-52.

32. Изучение качества виноматериалов, выработанных из клонов классических сортов винограда / А.Я. Яланецкий, В.А. Таран, Ю.С. Меркурьева та ін. // «Магарах». Виноградарство и виноделие: науч.-производ. жур. – 2009. - № 4. – С. 5-12.

33. Григоришен, А.І. Якісні столові вина з сортів винограду нової селекції / А.І. Григоришен, Г.П. Овчинников, О.Л. Ходаков // Харчова наука і технологія: наук.-виробн. Жур. – 2009. - № 3(8). – С. 48-50.

34. Виноградарство. Ампелографія. Терміни та визначення: ДСТУ 2301-93 [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.vitis.ru/docs/ampelo-d.doc>.

35. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97- ВР // Відомості Верховної Ради України. – 1988. – № 19. – Ст. 98. – (Редакція від 01.01.2011 16 р.).

36. Про затвердження положення та складу Центральної дегустаційної комісії виноробної промисловості: наказ Мінагрополітики України від 31.07.2007 № 551 // Офіційний вісник України. -2007. - № 65. – 34 с.

37. Про затвердження Порядку видачі дозволу на виготовлення сухих виноматеріалів: постанова Кабінету Міністрів України від 24.07.2006 № 1005 // Офіційний вісник України. – 2006. - № 30. – 81 с.

38. Про затвердження Порядку переробки винограду, плодів та ягід на виноматеріали на давальницьких умовах: постанова Кабінету Міністрів України від 06.11.1997 № 1236 // Офіційний вісник України. – 1997. - № 46. – 51 с.

39. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487. – Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 11.02.2011 р. № 183/18921.

40. Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових добавок від 01.08.1989 р. № 5061-89. – (Редакція від 07.11.2001 р.).

41. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила: ДСТУ 4518:2008. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 45 с. – [Національний стандарт України].

42. Виноград свіжий технічний. Технічні умови: ДСТУ 2366:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2010. – 13 с. – (Національні стандарти України).

43. Вина і виноматеріали. Метод визначення рН: ДСТУ 4112.24 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 7 с. – (Національні стандарти України).

44. Вина і виноматеріали. Визначення вмісту спирту. Контрольний метод: ДСТУ 4112.3 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 9 с. – (Національні стандарти України).

45. Вина і виноматеріали. Метод визначення загальної кислотності: ДСТУ 4112.13 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

46. Вина і виноматеріали. Визначення летких кислот. Контрольний метод: ДСТУ 4112.14 - 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 11 с. – (Національні стандарти України).

47. Вина і виноматеріали. Визначення вмісту загального сухого екстракту. Контрольний метод: ДСТУ 4112.4 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 15 с. – (Національні стандарти України).

48. Вина і виноматеріали. Метод визначення діоксину сірки: ДСТУ 4112.25 – 2002. – [Чинний від 2003-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

49. Вина, виноматеріали і сусло. Метод визначення фенольних речовин (індекс Фоліна-Чікольтеу): ДСТУ 4112.41 – 2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 5 с. – (Національні стандарти України).

50. Виноматеріали оброблені. Технічні умови: ДСТУ 4805:2007 – [Чинний від 2008-09-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 15 с.

51. Методы технологического контроля в виноделии / под. ред. Гержиковой В.Г. – Симферополь: Таврида, 2002. – 260 с.

52. Сирохман, І.В. Товарознавство продовольчих товарів / І.В. Сирохман, П.Х. Пономарьов, І.М. Задорожній. – К.: Лібра, 1997. – 723 с.

53. Матчина, И.Г. Об условиях государственной поддержки виноградарства при вступлении Украины в ВТО / И.Г. Матчина, Д.Б. Волынкина, В.И. Иванченко // «Магарач». Виноградарство и виноделие: науч.-произв. жур. – 2010. - № 3. – С.12-15.

54. Павлова, О.С. Актуальні проблеми розвитку виноградарства та виноробства / О.С. Павлова // Економіка харчової промисловості: щоквартал. наук. жур. – 2015. - № 28. – С.18-23.

55. Валуйко Г.Г. Теория и практика дегустации вин / Г.Г. Валуйко, Е.П. Шольц-Куликов. – 2-е изд. – Симферополь: Таврида, 2005. – 232 с.

56. Фуркевич, В.А. Ключевая основа виноделия. Еще раз о классификации украинских вин / В.А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2004. - № 5-6. – С. 32-37.